

CHAMPAGNE E. Prudhomme

Cuvée Originale - Extra Brut

Composition : 70% Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Dosage : 3 g/l
Vendanges : 2014/2015 (50% de chaque année)
Date de dégorgement : en fonction du calendrier lunaire
Conditionnement : 75 cl

Terroir

Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil.
Sol : argilo limono calcaire, caractéristique de la Vallée de la Marne.
Exposition : sud/sud ouest
Vignes : âge moyen des parcelles : 41 ans.

Méthodes de travail dites "alternatives" sans certification, en accord avec le calendrier lunaire (voir explications sur le site).

Récolte

Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité. Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs.

Vinification

Parcellaire en cuves inox ou acier émaillé. Mise en bouteille en 2015 avec suivi de la seconde fermentation. Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. Après un vieillissement moyen de 18 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

Dégustation

Associés au Chardonnay et au Pinot Noir, ces Champagnes fruités, vifs et élégants, sont remarquables de vinosité. Ils conservent toutefois une grande fraîcheur. On note une certaine longueur en bouche, précise et avenante.

Les palais avertis marieront le **Brut Nature** avec le foie gras et lui donneront la priorité à l'apéritif.

Quant au **Brut**, c'est le Champagne de tous les instants. Il accompagnera facilement un poisson ou une viande blanche.

L'**Extra Brut**, au dosage sobre, reste un bon compromis, idéal lors de préparations culinaires crues ou iodées.

Enfin, le **Sec** est à réserver aux palais sucrés.

